

# Rumpsteak mit Pfeffer-Soße und gefüllten Champignons

## Für 2 Personen

2 Rumpsteak, a 200 g	100 g Bauchspeck	4 große Champignons
2 Roma-Tomaten (Flaschentomaten)	2 rote Zwiebeln	3 Zehen Knoblauch
0,5 Bund Rosmarin	2 TL Paprikapulver	2 EL grüner, eingel. Pfeffer
50 g Mehl	200g Pfefferkäse	150 g Butter
100 g Crème-fraîche	100 ml Rinderfond	50 ml Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rumpsteak waschen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rumpsteak scharf darin anbraten. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und die Hälfte des Knoblauchs zusammen mit einem halben Bund Rosmarin und etwas Salz und Pfeffer zu dem Rumpsteak geben. Anschließend das Rumpsteak für etwa fünfzehn Minuten in den vorgeheizten Backofen auf das Rost legen und garen lassen. Die Pfanne, in der das Steak angebraten wurde, nicht auswaschen, sondern etwas Butter hineingeben und erhitzen. Die Pfefferkörner und den grünen Pfeffer dazugeben und anrösten. Anschließend mit Rinderfond ablöschen und die Soße bis auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Champignons putzen und ausnehmen. Den restlichen Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Roma-Tomaten und den Speck ebenfalls zerkleinern und alles in die Champions füllen. Anschließend den Pfefferkäse reiben, die Champions damit bestreuen und zum Rumpsteak in den Backofen geben. Die Soße vom Herd nehmen und die Crème-fraîche zusammen mit dem Mehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut aufkochen lassen. In einer separaten Pfanne Butter, den restlichen Knoblauch und den restlichen Rosmarin erwärmen, das Steak aus dem Ofen nehmen und für etwa eine Minute in der Pfanne mit der Rosmarinbutter schwenken. Das Rumpsteak mit den gefüllten Champions auf einem Teller anrichten, die Pfeffersoße darüber geben und servieren.

Tobias König am 13. Oktober 2011